

ВПЛИВ ЯБЛУЧНОГО СОКУ НА КАРІЄСОГЕННІСТЬ ЗУБНОЇ БЛЯШКИ, ЛОКАЛІЗОВАНОЇ НА ТРЕТІХ МОЛЯРАХ

Падалка А.І.

Науковий керівник – д.м.н., проф. П.М. Скрипніков

Вищий державний навчальний заклад України "Українська медична стоматологічна академія", м. Полтава, кафедра післядипломної освіти лікарів-стоматологів

В зимово-весінній період року вивчено вплив яблучного соку, виготовленого *ex tempore* із свіжих яблук, а також консервованого і купленого в магазині, на карієсогенну активність мікрофлори зубної бляшки (ЗБ) у 9 студентів, які мали треті моляри. ЗБ мала товщину більшу за 2 бали, визначену за методикою Сілнес-Лоу. Карієсогенність ЗБ визначалась за методикою, запропонованою Hardwick, Manley (1952). Здатність застосованих соків гальмувати ацидогенну активність мікрофлори ЗБ визначалася вимірюванням значення рН ЗБ після п'ятихвилинних аплікацій цих соків на нижні треті моляри із наступним полосканням рота протягом 1 хвилини 50% водним розчином сахарози. Карієсогенною вважалася ЗБ, в якій рН знижувалося після вуглеводного навантаження до 5,5.

Встановлено, що соком із свіжих яблук ацидогенна активність мікрофлори ЗБ, обумовленої вуглеводним навантаженням, гальмувалася, так як показник рН в ній не знижувався до 5,5. Консервований яблучний сік не пригнічував ацидогенної активності мікрофлори ЗБ, обумовленої вуглеводним навантаженням, так як показник рН в ЗБ знижувався до 5,5, а можливо й нижче. Більш того, консервований яблучний сік сам по собі викликав падіння рН в ЗБ до 5,5, що вірогідніше за все обумовлено наявністю в ньому цукру.

З метою попередження значного падіння рН в ЗБ і з метою профілактики карієсу потрібно вживати яблучний сік без цукру. При споживанні свіжих яблук слід добре їх розжовувати.